

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе
**МДК.01.02 Организация и технология производства продукции
общественного питания»**
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»
базовой подготовки
Квалификация: менеджер общественного питания
Форма обучения – очная

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «Организация питания в общественных организациях» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства; контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

обучающийся должен уметь:

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы; готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров; проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; определять вид, тип и класс организации общественного питания;

обучающийся должен знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; этапы

технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; классификацию организаций общественного питания, их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины :

Всего: 512 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 296 включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента- 196 часа;

Лабораторные и практические работы- 60 часов;

Курсовая работа-20 часов;

Самостоятельной работы студента -85 часа;

Учебной и производственной практики – УП-72, ПП-144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и технология производства продукции общественного питания»

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. Тематический план МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, (проект) часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 - 4, 6, 7,10 ПК 1.1 - 1.4	МДК01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	296	196\176	60	20	85	20	72	144
	Всего	512	196	60	20	105	20	72	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания», «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, «Физиологии питания, санитарии и гигиены» и «Учебного кулинарного цеха».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

«Организации обслуживания в организациях общественного питания»:

компьютер,

комплект учебно-методической документации,

наглядные пособия, рабочие тетради для тестовых заданий,

презентации, фильмы,

муляжи,

технологические схемы,

плакаты, инструкционные карты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, ПК.

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи»:

рабочие столы,

моечная ванна,

весы настольные,

разделочные доски,

ножи,

овощерезательная машина,

мармит,

жарочный шкаф,

электроплита,

столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1.Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие /Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер.-М.: Альфа-М.:ИНФА-М,2014.-320с.:ил.-(ПРОФИЛЬ).

2.Панова , Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие \ Л.А. Панова. -М. Издательско-торговая корпорация»Дашков и К°», 2009.-320с.

3.Шильман Л.З.Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М. : Издательский центр «Академия»,2012.-176с.

4.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2012.- 192с. – (Индустрия питания).

5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352

6.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2012. – 416 с.

7.Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник: Допущено Мин. образованием России 2008. – 4–е изд., стер. – 264 с. Гриф: Минобрнауки.

8.Мартинчик, А.Н., Королев, А.А. Физиология питания, санитария и гигиена. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 192 с.: ил. Гриф: Минобрнауки

9.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений среднего проф.образования\ М.В. Володина, Т.А. Сопачева .- М.:Издательский центр «академия», 2013.- 192с.

Справочники и нормативные документы:

1.ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3.Таможенный кодекс РФ

4.ФЗ РФ « О защите прав потребителей»

5.ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;

6.ГОСТ Р 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

7.ГОСТ Р 50763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8.ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание. Классификация предприятий»

9.ГОСТ Р 28-1-95 « Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

10.СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

11.СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

12.СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

13.СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

14.СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);

16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ,1996, 1997

17.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.

18.Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2001

19.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006

21.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ,2006

22.Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008

Дополнительные источники:

1.Васюкова, А. Т., Пивоваров, В. И., Пивоваров, К. В.

Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.

2.Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Карцева, Н.Я. Русская кухня.-М.: Деловая литература, 2008

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 184 с.

4. Никуленкова, Т. Т., Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: - Колос С, 2006.

5. Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006.

6. Похлебкин, В.В. Похлебкин В.В. «Национальные кухни наших народов»
Москва: Центрполиграф; 2004 – 234 с

Журналы:

«Питание и общество», « Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз», « Ресторанный бизнес»

Интернет-ресурсы:

Е – mail: mail@phbp.ru